



391111 (E9PCGD1MF0)

ГАЗОВЫЙ
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
ВАРОЧНЫЙ АППАРАТ
900XP, 1 ВАННА, 40 Л

Описание

Поз. №

Высокопродуктивные горелки мощностью 16,5 кВт. Агрегат работает и на природном, и на балонном газе. Удаление крахмалосодержащей пены в течение всего рабочего процесса. Штампованная ванна выполнена из стали AISI 316. Панель управления с регулятором подачи газа и пьезоподжигом. Предохранительное устройство препятствует включению агрегата, если ванна не наполнена водой. Ножки из н/стали с регулируемой высотой. Внешние панели из н/стали. Верхняя панель из н/стали 20/10. Боковые кромки верхней панели выполнены строго под углом 90° для гладкой гигиеничной стыковки агрегатов и быстрой уборки.

Одобрено _____

Характеристики

- Агрегат предназначен для приготовления не только пасты, но и всех видов макаронных изделий, риса, клецек и овощей.
- Высокопродуктивные горелки мощностью 16,5 кВт, из н/стали, находятся снаружи ванны. В комплекте: защитное устройство, прекращающее подачу газа при отсутствии пламени, индивидуальные регуляторы мощности для каждой горелки.
- Ванна выполнена из н/стали AISI 316-L.
- Бесшовное соединение ванны с верхней панелью.
- Переливная зона увеличенного объема по периметру ванны позволяет поставить на нее корзины для удаления излишков воды.
- Ванна объемом 40 литров.
- Функция автоматического удаления крахмалосодержащей пены: постоянное поддержание качества воды.
- Автоотключение при недостаточном уровне воды исключает случайный перегрев оборудования.
- Удобная панель управления с регулятором подачи газа и пьезоподжигом.
- Удобство в обслуживании: ко всем основным компонентам есть доступ с фронтальной стороны.
- Автоматический долив воды в ванну, поток воды регулируется вручную при помощи крана.
- Широкое сливное отверстие с ручным шаровым краном обеспечивает быстрый слив воды из ванны.
- Энергосберегающее устройство **ESD** (опция, устанавливается отдельно): позволяет доливать в ванну предварительно прогретую воду (для нагрева используется дренажный контур отработанной воды), и процесс кипения не прекращается.
- Функция плавной регулировки температуры **EnergyControl**: уникальная возможность поддерживать интенсивность кипения при более низкой температуре и снизить энергозатраты.
- Термопара для дополнительной безопасности.
- **Автоматическая система подъема корзин** (опция): модуль 200 мм с 3 держателями из н/стали для 1 корзины GN 1/3 каждый. Возможна установка двух модулей с обеих сторон для автоматического подъема 6 порционных корзин (корзины заказываются отдельно). Цифровая система управления с памятью на 9 рабочих циклов различной продолжительности.
- Индекс герметичности IPX5.

- Герметичная система рукояток для регулировки температуры.
- Штампованная верхняя панель из н/стали толщиной 2 мм.
- Установка на 4 ножки высотой 50 мм из н/стали (декоративный плинтус из н/стали - опция).

Конструкция

- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite.
- Боковые кромки верхней панели выполнены строго под углом 90° для гладкой точной стыковки агрегатов и быстрой уборки.

Стандартная комплектация

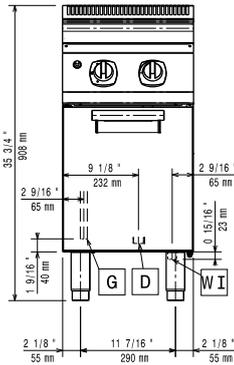
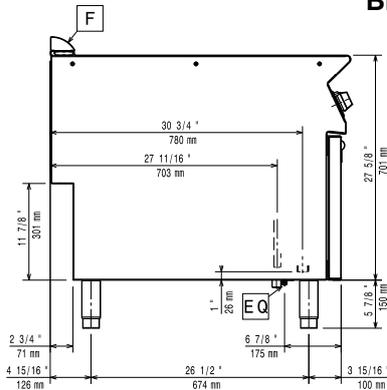
- 1 шт. - Дверца к открытой подставке PNC 206350

Опции

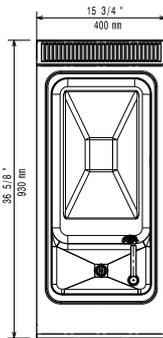
- Комплект соединительных уплотнителей PNC 206086
- Воздуховод, диам. 120 мм PNC 206126
- Уплотнительное кольцо для дымохода диам. 120 мм PNC 206127
- 4 колеса, 2 поворотных с тормозом (700/900 XP) PNC 206135
- Комплект фланцевых ножек PNC 206136
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 400 мм PNC 206147
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 800 мм PNC 206148
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1000 мм PNC 206150
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1200 мм PNC 206151
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1600 мм PNC 206152
- 2 боковых плинтуса (установка на строительный цоколь) PNC 206157
- Фронтальный плинтус для элемента 400 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206175
- Фронтальный плинтус для элемента 800 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206176
- Фронтальный плинтус для элемента 1000 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206177
- Фронтальный плинтус для элемента 1200 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206178

- Фронтальный плинтус для элемента 1600 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206179
- 2 боковых плинтуса (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206180
- 2 панели для сервисного канала при установке в линию PNC 206181
- Крышка и держатель для крышки к универсальным варочным аппаратам PNC 206190
- 2 панели для сервисного канала при установке спина к спине PNC 206202
- 4 ножки для установки на строительный цоколь (не подходит для грилей-моноблоков 900 линии) PNC 206210
- Комплект эргономических корзин для 40-л универсальных варочных аппаратов PNC 206233
- 1 эргономическая корзина для 40-л универсальных варочных аппаратов PNC 206237
- Фальшдно для квадратных корзин универсальных варочных аппаратов 40 л PNC 206238
- Надставка для дымохода 400 мм PNC 206303
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Дымоход диам. 120 мм для 1/2 модуля PNC 206310
- Устройство энергосбережения к универсальным варочным аппаратам PNC 206344
- Дверца к открытой подставке PNC 206350
- Модуль автоматического подъема корзин к универсальным варочным аппаратам 40 л, 3 держателя PNC 206353
- Опорная рама для колес к фритюрницам (900XP) PNC 206372
- Задняя панель, 800 мм (700/900 XP) PNC 206374
- Задняя панель, 1000 мм (700/900 XP) PNC 206375
- Задняя панель, 1200 мм (700/900 XP) PNC 206376
- Опорная рама под 2 корзины для универсальных варочных аппаратов (900XP) PNC 206395
- Сетка на дымоход, 400 мм (700XP/900) PNC 206400
- Порционная корзина PNC 206433
- Правый и левый боковые поручни (900 XP) PNC 216044
- Фронтальный поручень 400 мм PNC 216046

- Фронтальный поручень 800 мм PNC 216047
- Фронтальный поручень 1200 мм PNC 216049
- Фронтальный поручень 1600 мм PNC 216050
- 2 боковые панели для агрегатов-
моноблоков PNC 216134
- Широкий поручень - порционная
полка, 400 мм PNC 216185
- Широкий поручень - порционная
полка, 800 мм PNC 216186
- 3 корзины GN 1/3 для
универсальных варочных
аппаратов 40 л PNC 927210
- 2 корзины GN 1/2 для
универсальных варочных
аппаратов 40 л PNC 927211
- 3 круглые корзины диам. 181 мм
для 40-л универсальных варочных
аппаратов (обязательно вместе с
927219) PNC 927212
- 6 круглых корзин для 40-л
универсальных варочных
аппаратов (обязательно вместе с
927219) PNC 927213
- Корзина GN 1/1 для универсальных
варочных аппаратов 40 л PNC 927216
- Опорная решетка под круглые
корзины для универсальных
варочных аппаратов 40 л PNC 927219
- Регулятор давления для газовых
агрегатов PNC 927225
- Верхняя опорная рама под 6
круглых корзин для универсальных
варочных аппаратов 40 л PNC 960644

Вид спереди

Вид сбоку


- D** = Дренаж
EQ = Винт эквипотенциала
G = Патрубок подачи газа
WI = Вход воды

Вид сверху

Газ

Тепловая мощность	391111 (E9PCGD1MF0)	16.5 kW
[NOT TRANSLATED]		Природный газ G20 (20 мбар)
Тип газа		LPG; Natural Gas
Вход газа		1/2"
Природный газ - Давление:		7" вод. ст. (17.4 мбар)
Балонный газ - Давление:		11" вод. ст. (27.7 мбар)

Вода

Дренаж "D":	1"
Вход холодной воды:	3/4"
Жесткость:	5-50 ppm

Основная информация

Electrolux рекомендует использовать систему водоподготовки на основании анализа воды.

Подробные требования к качеству воды см. в инструкции по эксплуатации.

Полезный объем ванны (ширина):	300 мм
Полезный объем ванны (высота):	260 мм
Полезный объем ванны (глубина):	520 мм
Вместимость ванны (MAX):	40 lt MAX
Вес нетто:	62 кг
Вес брутто:	57 кг
Высота:	1080 мм
Ширина:	460 мм
Глубина:	1020 мм
Объем:	0.51 м ³

Если агрегат предполагается установить рядом или "спиной" к оборудованию, чувствительному к высоким температурам, необходимо оставить зазор в 150 мм или обеспечить термоизоляцию подобного оборудования.